



Pizza

Pizza



Levito grandezza metà della scatola di fiammifero
3 di acqua calda tazza di tè
2 pezzi dei zuccheri a quadrati
2 cucchiaini di olio vegetale
1 cucchiaino di sale
3,5 tazze di farina
Per la sosa;
2 pomodori di grandi dimensioni
1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
1 cipolla piccola
3 spicchi d'aglio
2 pezzi di zucchero a quadrati
2 cucchiaini di olio vegetale
1 pezzi pepe verde
2 cucchiaini di acqua
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di timo
Materiale superiore;
1,5 tazze di formaggio grattugiato
Un quarto di salsicce a spirale
3 pezzi di salsicce
10 fette di salame sottile
10 olive

Si mette nella tazza d'impastire lievito, zucchero e l'acqua dopo ha sciolto gli ingredienti si aggiunge metà di farina, si mescola, si aggiungono olio e farina che rimasta, si impastano bene.

L'impasto si lascia a riposare per 1 ora sopra coperto.

In questo momento si prepara la sosa (salsa) si inseriscono in una pentola piccola pomodoro grattugiato, cipolla macinate finemente, aglio, pepe italiano, zucchero, olio, salsa e sale.

Questi materiali si cucina sul fuoco medio per 15 minuti con mescolate.

S'olio il vassoio di forno e dentro si inserisce l'impasto che aperto alla grandezza del vassoio.

La sosa preparata si svuota sopra dell'impasto e sopra di sosa si mette il formaggio grattugiato e sopra di quella si inseriscono salame, salsicce ed olive ugualmente tutte le parti della pizza.

Si cucina nel forno riscaldato a 180 gradi per 30 minuti. Si taglia come volendo e si servirs a caldo.

Nota: La misura stessa del materiale, diviso in quattro parti uguali e gli impasti si parono rotondo. e anche così si può prepararsi la pizza rotonda.